
Festfreuden
mit
MAIZENA

Schokoladentorte (Abb. Vorderseite)

100 g Mehl, 100 g Maizena, 200 g Zucker, 2 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, 1 gehäufter Teelöffel Backpulver. Füllung: $^1/_2$ l Milch, 150 g Zucker, 50 g Maizena, 150 g Margarine, 50 g Kokosfett, 65 g Kakao.

Rühre die Eigelb mit dem Zucker schaumig, gib Mehl, Maizena und Backpulver, gut vermischt, sowie den Eischnee darunter. Fülle die Masse in eine gut gefettete Springform und backe die Torte in heißem Ofen ca. 25 Minuten. Bereite dann folgende Creme: Bringe die Milch zum Kochen und binde sie mit dem kalt angerührten Maizena. Schlage die Masse bis zum Erkalten, rühre die Margarine und den Kakao schaumig und gib die Schokoladenmasse löffelweise zur Creme. Bringe das Kokosfett zum Schmelzen und gib die Schokoladencreme dazu. Schneide die Torte zweimal durch und bestreiche einen Tortenboden mit Marmelade, den anderen mit der Creme und gib den Rest derselben auf die Torte und die Seitenwände.

Spekulatius

250 g Mehl, 250 g Maizena, 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 bis 2 Teelöffel Honigkuchengewürz, Abgeriebenes $^1/_2$ Zitrone, 4 Eßlöffel Wasser, $^1/_2$ Paket Backpulver. Bereite von allen Zutaten einen festen Teig und stelle ihn über Nacht kalt. Rolle ihn am andern Tag aus, steche verschiedene Figuren und Formen daraus, verziere diese mit Mandeln und Sukkade und backe die Spekulatius auf bemehltem Blech hellbraun.

Zimtgebäck

100 g Maizena, 200 g Mehl, 125 g Schmalz, 150 g Zucker, 1 Ei, geriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Eßlöffel Rum, 2 Eßlöffel Zimt.

Verarbeite die Zutaten zu einem glatten Teig, lasse ihn über Nacht stehen, wirke ihn am andern Tage aus, steche mittels eines kleinen Glases Plätzchen aus und backe sie auf einem gefetteten Blech. Überziehe sie mit einem Rumzuckerguß.



Liebe Hausfrau!

Das schönste Fest des Jahres ist nun einmal das Weihnachtsfest und damit verbunden die vielen Vorfreuden, Heimlichkeiten und liebevollen Vorbereitungen. In diesen Tagen wollen wir unseren Lieben besondere Freuden bereiten, die schon mit der Weihnachtsbäckerei beginnen, wobei Maizena in altbewährter Weise eine erprobte Hilfe ist. Es macht das Backwerk zart und locker, läßt alles gut gelingen und verleiht auch allen anderen Speisen eine besondere Feinheit. Probieren Sie einmal diese bewährten Rezepte, Sie werden Ihnen sicherlich gefallen. Also, liebe Hausfrau, für die Weihnachtsbäckerei das feine und blütenzarte Maizena verwenden.



Feststollen

500 g Mehl, 100 g Maizena, 150 g Butter, 50 g Schmalz, 150 g Zucker, 2-3 Eier, abgeriebene Schale einer Zitrone, 150 g Rosinen, 75 g Korinthen, 100 g gehackte, bittere Mandeln, 1/8 l Milch, 30 g Hefe.

Gib Mehl und Maizena gesiebt in eine Schüssel, so daß die Mitte frei bleibt. Verrühre in der Mitte die Hefe mit lauwarmer Milch, rühre soviel Mehl vom Rande dazu, bis sich ein dünner Teig bildet. Lasse ihn 1/2 Stunde an warmer Stelle gehen, gib alle Zutaten hinzu und knete einen festen Teig. Lasse ihn 2 bis 3 mal 1/2 Stunde gehen, schlage ihn jedesmal wieder fest zusammen, forme einen Stollen, lasse nochmal 10 Minuten ruhen und backe ihn bei mäßiger Hitze ca. 1 Stunde.

Anislaibchen

250 g Zucker, 200 g Mehl, 50 g Maizena, 2—3 Eier, 1 Teelöffel Anis.
Eier und Zucker ca. 1/2 Stunde mit dem Schneebesen dickschaumig rühren, den geputzten Anis dazugeben, Mehl und Maizena darunterrühren, mit Kaffeelöffeln kleine Häufchen, die nicht zu nahe aneinanderstehen, auf ein gewachstes Blech setzen, über Nacht an einem warmen, nicht zugigen Ort stehen lassen und am nächsten Tag in ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Korinthenplätzchen

200 g Zucker, 2 Eier, 125 g Korinthen, 125 g Maizena, 125 g Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker.
Rühre Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig, gib Mehl und Maizena, gut vermengt, sowie die Korinthen, hinzu und bereite einen Teig. Stich mit einem kleinen Weinglas kleine Plätzchen aus und backe diese auf gefettetem Blech goldgelb. Überziehe die Plätzchen nach Belieben mit einem Zuckerguß.

Schmalznüsse

500 g Mehl, 125 g Maizena, 375 g Zucker, 375 g Schmalz, 1 gestrichener Teelöffel Hirschhornsalz, Vanillezucker.
Erwärme das Fett und verarbeite alle Zutaten zu einem festen Teig, bereite daraus walnußgroße Kügelchen, drücke sie zwischen den Handflächen etwas flach und backe sie auf einem gefetteten Blech. Die Plätzchen sollen schön weiß bleiben.

Braune Lebkuchen

500 g Zucker, 5 Eier, 5 Eßlöffel Honig, 125 g feingeschnittenes Zitronat, 125 g ungeschälte, fein gewiegte Mandeln, 20 g Zimt, 2 g Nelken, ein wenig Muskatnuß, Schale einer Zitrone, 375 g Mehl, 125 g Maizena, 1/2 Paket Backpulver.
Zucker und die Eier dickschaumig rühren, Gewürz und den flüssigen Honig hineinrühren, die vorbereiteten Zutaten sowie Mehl und Maizena daruntermengen, den Teig fingerdick auswellen, Lebkuchen abstechen, nach Belieben garnieren und auf einem gefetteten Blech ca. 20 Minuten bei schwacher halber Flamme backen. Danach mit folgender Glasur bestreichen: 150 g Zucker, etwas Arrak u. Wasser kochen bis es perlt.

Maizenakuchen nach altdeutscher Art

200 g Fett, 350 g Mehl, 150 g Maizena, 250 g Zucker, 3 bis 4 Eier, 25 g bittere Mandeln, 85 g Rosinen, 85 g Korinth., etwas Zitrone, etwas Kardamom, ein Paket Backpulver, eine Tasse Milch.

Rühre das zerlassene Fett, Mehl und Maizena gut schaumig, verrühre in einer zweiten Schüssel den Zucker, die Eigelb, Gewürz, geriebene Mandeln und die Milch. Menge alles unter die Fettmasse und gib dann die gewaschenen, abgetropften und mit Mehl bestäubten Rosinen und Korinthen dazu. Fülle alles in eine Napfkuchen- oder Ringform und backe den Kuchen etwa $^3/_4$ Stunden.

Kleine Winke:

Liebe Hausfrau, zum Backen gehören in erster Linie viel Liebe und Sorgfalt. Achte stets darauf, daß Mehl, Maizena und Backpulver gut gesiebt werden, es verbinden sich alle Teile gleichmäßiger miteinander, und der Kuchen geht gut auf. Die Freude über das gelungene Backwerk wird dann um so größer sein.

Ein köstliches Maizena-Rezept

MAIZENA macht alles viel feiner!

Liebe Hausfrau! Das neue Maizena-Kochbuch ist wieder erschienen und enthält neben vielen erprobten, zeitgemäßen Rezepten eine Reihe naturfarbiger Abbildungen, die Anregung für eine geschmackvolle Gestaltung der Speisen geben. Fordern Sie die unentgeltliche Zusendung gegen Beifügung von DM —.20 für Porto und Verpackung von dem Rezeptdienst der Deutschen Maizena Werke A.G. Hamburg 1, Maizenahaus, Abt. W.

